◆輸入元

HAN-A TOOLS JAPAN CO.,LTD.
ハナツールズジャパン株式会社
www.magicsaw.com

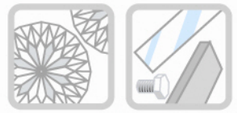
〒179-0081東京都練馬区北町 3-20-5
TEL. 03-5921-2563 / 03-5985-4301
受付時間9:00～18:00(土日祝祭日除く)

意匠出願 (韓国) PATENT 30-0453180
実用新案出願 (韓国) PATENT 20-0438278
実用新案出願 (韓国) PATENT 20-0438278

研ぐ 削る 磨く All in One!!!

ダイヤモンド両面シャープナーの特徴

表面がダイヤモンドの粒子で作られており、切削力が良く、
摩耗しにくいです。シャープナーの本来の目的である
刃物の研ぎはもちろんガラス、金属など
研いだり磨いたりすることもできます。



ダイヤモンド両面シャープナーの用途

◆包丁、アイアン・ナイフ、キッチンバサミ、ハサミ、剪定バサミ、ノミ、
　ラウンド・ナイフ、クリッパー、オノ、カマ、クワなどの刃の研ぎ
◆ガラス、金属のばり取り及び研磨

ダイヤモンド両面シャープナー DIAMOND 2WAY Sharpener

取扱説明書
USER MANUAL

使用方法

◆ 包丁、アイアン・ナイフ、キッチンバサミ、ハサミ、ノミ等の研ぎ方

1. 付属のパットを作業するところに置きます。
本体の持ち手をしっかり握ってヘッド部分をご自身のしやすい角度でパットに固定してください。

2. 刃の角度に合わせて上下に研いでください。（押すときは少し強め・引くときは少し弱め）使用中研いだ部分の金属粒子が付きますが時々水で洗い落しながらご使用ください。

- 刃のダメージがある場合（刃こぼれなど）：粗面で研いだ後に仕上げ面で仕上げてください。
- 刃のダメージがない場合：仕上げ面のみで研いでください。

◆ 剪定バサミ、ラウンド・ナイフ、クリッパー、オノ、カマ、クワ、ガラス、金属等の研ぎ方

1. 加工物を固定します。

2. 刃の角度に合わせ左右に往復しながら研ぎます。
使用中研いだ部分の金属粒子が付きますが時々水で洗い落しながらご使用ください。

- 刃のダメージがある場合（刃こぼれなど）：粗面で研いだ後に仕上げ面で仕上げてください。
- 刃のダメージがない場合：仕上げ面のみで研いでください。

◆ 片刃の研ぎ方

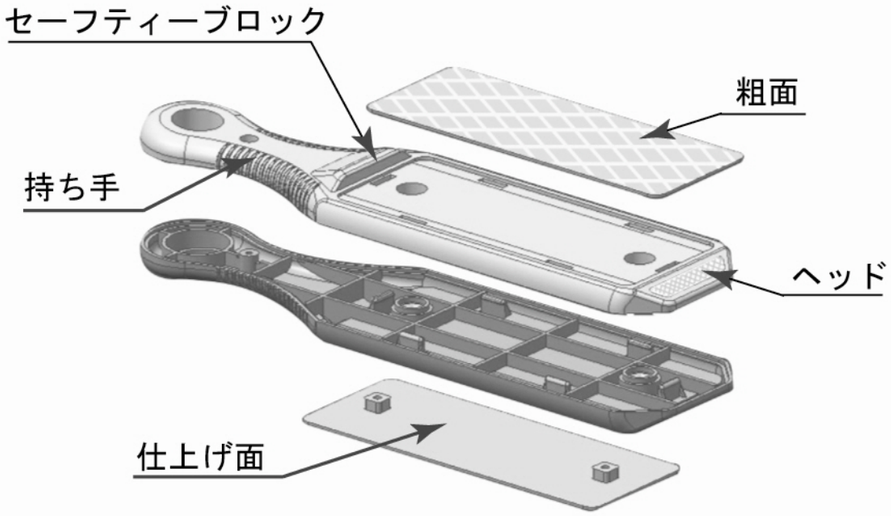
片刃の場合は刃の角度に合わせて上下に研いでください。
その後、角度がない面は３~４回軽くすべらせるように研いでください。

お手入れ方法

ご使用後は水洗いして乾かしてから保管してください。

※取扱説明書は必ず読んで保管してください。

◆ ダイヤモンド両面シャープナーの構造



包丁

アイアン・ナイフ

キッチンバサミ

ノミ

ラウンド・ナイフ

クリッパー

オノ

カマ

クワ

ガラス

金属

⚠ 使用上の注意

1. ご使用の際は刃物の取り扱いに十分ご注意ください。
2. 作業時は力を入れすぎないようご注意ください。
3. 手・指のケガや事故に十分ご注意ください。
4. お子様の手の届かないところで使用・保管してください。
5. 水の中に放置しないでください。錆びが付く恐れがあります。
6. ダイヤモンド両面シャープナーは昔からの砥石の形状と同じく平型で製造されております為、凹凸のあるものは研ぐことができません。
爪切り・プラスドライバー　等
7. 本品は樹脂でできている部分もございますので、火気に近づけないでください。
変形・破損の原因となります。

プラ：本体・パッド袋

- 材質：<ボディ>=ABS樹脂 <粗面・仕上げ面>=工業用ダイヤモンド(バウダー)コーティング、スチール <ヘッド>=PVC <パッド>=PVC
- サイズ：<本体>=(約)縦23cm×横5.8cm×厚さ1.8cm、最大厚(セーフティブロック部)：(約)2.5cm <パッド>=（約）9.8cm×9.8cm
- 重量：<本体>=(約)205ｇ <パッド>=(約)6g

ISO 9001　JAS-ANZ　MADE IN KOREA